FR-BE

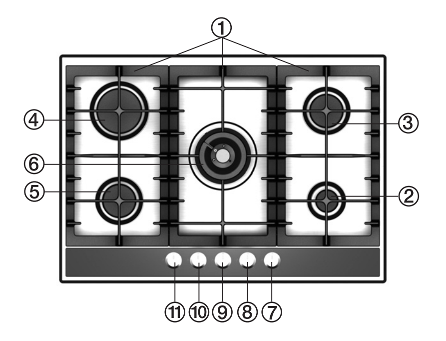
FR

Mode d’emploi



FOR THE WAY IT’S MADE.®

Description du produit et des symboles



1. Grilles amovibles
2. Brûleur auxiliaire
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur rapide
5. Brûleur semi-rapide
6. Brûleur WOK professionnel
7. Bouton de commande du brûleur auxiliaire
8. Bouton de commande du brûleur semi-rapide
9. Bouton de commande du brûleur WOK professionnel
10. Bouton de commande du brûleur rapide
11. Bouton de commande du brûleur semi-rapide

Symboles

Robinet fermé

Grande flamme

Petite flamme

Fonctionnement des brûleurs

Pour allumer un des brûleurs:

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur désiré et tournez le jusqu'à la position grande flamme .
2. Maintenez le bouton appuyé dans cette position jusqu'à l'obtention d'une flamme.
3. Il est nécessaire de maintenir le bouton appuyé durant 5 secondes environ afin d'activer le thermocouple. Ce dispositif de sécurité permet de couper l'arrivée du gaz lors d'une extinction inopinée de la flamme (suite à un courant d'air, un débordement de liquide, etc.).

Ne pas maintenir le bouton appuyé plus de 15 secondes. Si, une fois ce temps écoulé, le brûleur ne reste pas allumé, attendez au moins une minute avant de répéter l'opération.
Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Cela signifie que le thermocouple n'a pas chauffé suffisamment. Dans ce cas, veuillez répéter les opérations décrites ci-dessus.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, veuillez vous conformer aux règles suivantes:

- Utilisez des récipients au diamètre adapté à la dimension des brûleurs (voir tableau ci-contre).
- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Utilisez la juste quantité d'eau pour la cuisson des aliments et utilisez un couvercle.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas d'ustensiles qui dépassent du bord de la table de cuisson.

Il est fortement déconseillé d'utiliser:

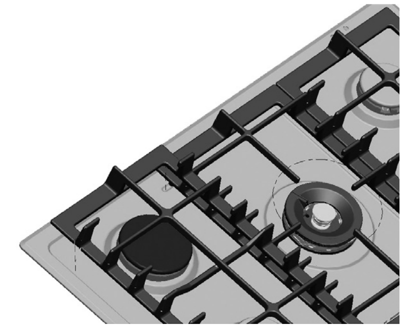
- Des plaques en fonte, des pierres ollaires ou des ustensiles de cuisson en terre cuite.
- Des diffuseurs de chaleur (grilles métalliques ou autre).
- Deux brûleurs pour un même ustensile de cuisson (poissonnière).

Important:
Evitez de faire glisser les grilles sur la surface de cuisson car vous risqueriez de rayer le verre de façon irrémédiable.
Le non-respect de ces différentes recommandations pourrait endommager la surface vitrocéramique et compromettre la sécurité de l'appareil.

Brûleur	Ø récipients
WOK	de 24 à 26 cm
rapide	de 24 à 26 cm
semi-rapide	de 16 à 24 cm
auxiliaire	de 8 à 14 cm

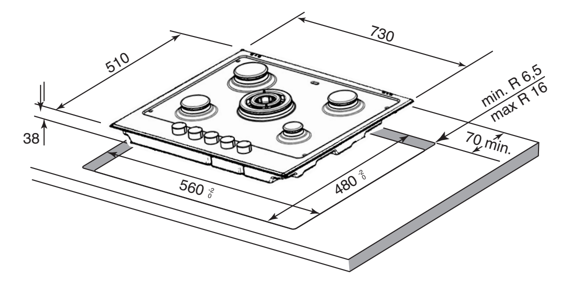
Positionnement des grilles et de l'adaptateur pour WOK

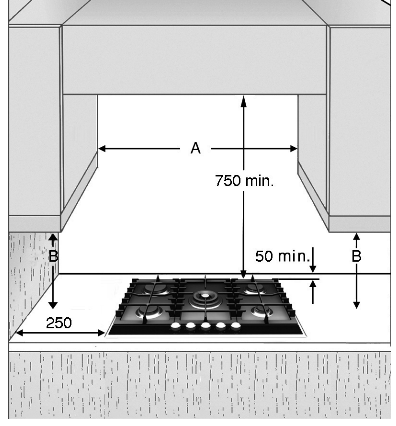
Pour positionner les grilles, introduire les embouts situés sur l'arrière de la table dans les trous correspondants situés sur la grille.



Dimensions et distances à observer

Avant d'installer une hotte au-dessus du plan de cuisson, veuillez vous référer au livret d'installation de la hotte qui spécifie les distances adéquates à observer.
Les dimensions sont données en mm. Les courbures des angles doivent impérativement être comprises dans l'intervale indiqué sur le schéma.





Remarque: Si la distance "A" entre les éléments muraux est compris entre 600 mm et 730 mm, la hauteur "B" doit être au minimum de 530 mm
Si la distance "A" entre les éléments muraux est supérieure à la largeur de la table de cuisson, la hauteur "B" doit être au minimum de 400 mm

Tableau des injecteurs

Catégorie II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marquage injecteur	Régulation air principal (X) mm	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique minimale BE	Puissance thermique minimale FR	Pression du gaz (mbar) min.	Pression du gaz (mbar) nom.	Pression du gaz (mbar) max.
GAZ NATUREL (Méthane) **G20**	wok	145	6	4,20	400 l/h	1,55	1,55	17	20	25
	rapide	128	–	3,00	286 l/h	0,80	0,60			
	semi-rapide	95	–	1,65	157 l/h	0,45	0,35			
	auxiliaire	78	–	1,00	95 l/h	0,35	0,30			
GAZ NATUREL (Méthane) **G25**	wok	154	5,5	4,20	465 l/h	1,55	1,55	20	25	30
	rapide	132	–	3,00	332 l/h	0,60	0,60			
	semi-rapide	100	–	1,65	183 l/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	79	–	1,00	111 l/h	0,30	0,30			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Butane) **G30**	wok	95	11	3,80	276 g/h	1,55	1,55	20	28-30	35
	rapide	87	–	3,00	218 g/h	0,60	0,60			
	semi-rapide	67	–	1,65	120 g/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	50	–	1,00	73 g/h	0,30	0,30			
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (Propane) **G31**	wok	95	11	3,80	272 g/h	1,55	1,55	25	37	45
	rapide	87	–	3,00	214 g/h	0,60	0,60			
	semi-rapide	67	–	1,65	118 g/h	0,35	0,35			
	auxiliaire	50	–	1,00	71 g/h	0,30	0,30			

Type de gaz utilisé	Configuration modèle	Puissance thermique nominale kW	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion de 1 m^3 de gaz
G20 20 mbar	5 brûleurs	11,50	1092 l/h	9,52
G25 25 mbar	5 brûleurs	11,50	1274 l/h	8,187
G30 28-30 mbar	5 brûleurs	11,10	807 g/h	30,94
G31 37 mbar	5 brûleurs	11,10	793 g/h	23,80

Alimentation électrique: 230 V ~ 50 Hz

Précautions et conseils d'ordre général

Pour utiliser de manière optimale votre table de cuisson, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les pour toute consultation future.

- Ces instructions sont valables uniquement pour les pays mentionnés au dos de la fiche produit et sur l'étiquette située sous la plaque de cuisson.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent une source de danger.
- **Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et retirez tous les films de protections des éléments de votre appareil.**
- **Cette table de cuisson (classe 3) est conçue uniquement comme appareil de cuisson des aliments en milieu domestique. Toute autre utilisation (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est potentiellement dangereuse.**
- **Assurez-vous que l'installation et les branchements gaz et électriques ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux réglementations de sécurité locales en vigueur.**
- **Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en vigueur et utilisé exclusivement dans une pièce correctement ventilée.**
- **Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser votre appareil.**
- **Les données relatives au réglage du gaz et à la pression d'alimentation figurent sur la plaque signalétique présente sous la table de cuisson. Si le type de gaz utilisé est différent de celui indiqué sur la plaque signalétique, veuillez référez-vous au paragraphe "Adaptation à différents types de gaz".**

Conseils pour la protection de l’environnement

Emballage
L’emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage ♲. ce qui signifie que ces matériaux doivent être envoyés vers des centres locaux d’élimination des déchets.

Produit
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d’Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l’environnement et la santé.

Le symbole présent sur l’appareil ou sur la documentation qui l’accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l’élimination des déchets en vigueur dans le pays d’installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Remarques:
- Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Evitez de les appuyer ou de les faire glisser sur celle-ci dans les zones non protégées par les patins.
- Si votre table de cuisson est équipée d’un revêtement vitrocéramique, n’utilisez en aucun cas:

  - Des plaques en fonte ou des ustensiles de cuisson en terre cuite.
  - Des diffuseurs de chaleur (grilles métalliques, par exemple).
  - Deux brûleurs pour la cuisson d’un seul ustensile de cuisson.
- En cas d’utilisation prolongée, il peut s’avérer nécessaire de ventiler davantage la pièce, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la puissance d’aspiration de la hotte.

Avertissement
- **Maintenez les enfants à distance de la table de cuisson lorsque celle-ci est en service et empêchez-les de jouer avec les boutons ou tout autre élément de l’appareil.**
- **Veillez à ne pas positionnez les ustensiles de cuisson vers l’extérieur de la plaque de cuisson. Placez les queues des casseroles vers le centre de la plaque.**
- **L’utilisation de cet appareil n’est pas autorisée aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d’expérience et de connaissances sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni une surveillance initiale ou des instructions sur l’utilisation de l’appareil.**
- **Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sous les grilles pourraient être avalés par les jeunes enfants et représentent un risque d’étouffement.**
- **Après avoir retiré les grilles, veuillez vous assurer que les pieds en caoutchouc sont correctement positionnés sur les grilles.**
- **Après chaque utilisation de la table de cuisson, assurez-vous que les boutons sont en position d’arrêt et fermez le robinet principal d’arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.**
- **Évitez d’obstruer de quelconque manière les fentes de ventilation placées sur l’arrière de l’appareil.**

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément :
- aux normes de sécurité de la Directive “Gaz” 2009/142/CE (ex CEE 90/396) ;
- aux objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) ;
- aux exigences de protection de la Directive “CEM” 2004/108/CEE.

Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004.

Installation

Attention seul un installateur habilité peut réaliser cette installation
Informations techniques pour l'installateur

- Ce produit peut être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 20 à 40 mm.
- Si vous n'installez pas de four en dessous de la table de cuisson, placez un panneau de séparation dont la surface est égale ou supérieure à celle de l'ouverture pratiquée dans le plan de travail Ce panneau doit être installé à une distance maximum de 150 mm en dessous de la surface supérieure du plan de travail et, en aucun cas, à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four en dessous de la table de cuisson, assurez-vous qu'il est fabriqué par KitchenAid et qu'il est doté d'un système de refroidissement. **Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé en dessous de la table de cuisson est d'une autre marque.**

Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que:

- Attention: étant donné le poids du produit, deux personnes sont recommandées pendant l'installation.
- Les conditions de distribution locale (nature et pression) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson indiqués sur la plaque signalétique et dans le tableau des injecteurs.
- Les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.
- La circulation naturelle de l'air est garantie par une ouverture d'au moins 100 cm^2 pratiquée dans un mur. Cette ouverture murale doit être:
  - Permanente et pratiquée dans un mur donnant à l'extérieur de l'habitat;
  - Conçue de manière à ce qu'elle ne puisse être obstruée (pas même de manière accidentelle) tant de l'intérieur que de l'extérieur;
  - Protégée par une grille en plastique, métallique, etc., en veillant à ne pas réduire la surface effective d'aération mentionnée ci-dessus;
  - Située près du niveau du sol et positionnée de manière à ne pas interférer avec les dispositifs d'évacuation des fumées de la combustion.

Raccordement du gaz

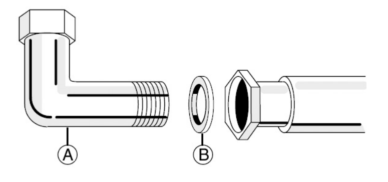
Le système d'arrivée du gaz doit être conforme aux normes locales.

- Vous trouverez les réglementations locales spécifiques pour le pays de destination au paragraphe "Réglementations en vigueur en matière de sécurité dans le pays d'installation".
- Si aucune information concernant votre pays n'est donnée, adressez-vous à votre installateur.
- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales. La longueur maximale autorisée du tuyau métallique flexible est de 2 mètres linéaires.
- Avant de raccorder le tuyau au raccord coudé **(A)**, installez la rondelle **(B)** fournie, conformément à la norme **EN 549**.

Attention: si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles comme les tiroirs ou les porte de la cuisine. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection. Le robinet d'arrêt du gaz doit rester facilement accessible.

- Une fois le tuyau du gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.

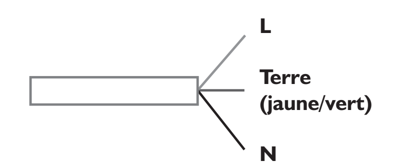
POUR LA BELGIQUE UNIQUEMENT: Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé **(A)** de l'appareil par celui fourni.
Remarque importante: Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.
Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse.
Attention: si les boutons de commande des brûleurs tournent difficilement, faites appel impérativement à votre Service Après-vente.



Branchement électrique

Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Au moment de l'installation, il faut prévoir un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm entre les contacts
- Si cela s'avère nécessaire, il convient de remplacer le cordon d'alimentation exclusivement par un cordon possédant les mêmes caractéristiques que celui d'origine fourni par le fabricant (type H05V2V2-F T90°C ou H05RR-F). Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes, des animaux domestiques ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces exigences.**

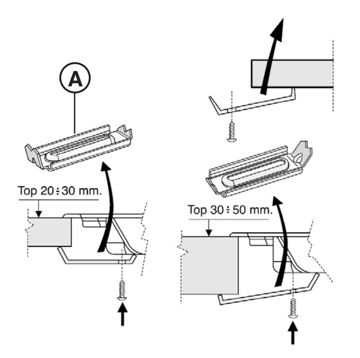


Assemblage

1. Protégez la surface de travail et retournez la plaque de cuisson.
2. Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.
3. Installez la table de cuisson dans l'encastrement du plan de cuisson dont les dimensions doivent correspondre à celles figurant sur la fiche produit.
4. Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (**A**) fournies. Fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

Attention: le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'extraction de la table de cuisson par le haut.





Adaptation à différents types de gaz

Les opérations suivantes nécessitent l'intervention d'un technicien qualifié. Vous rapprocher de votre revendeur ou de votre Service Après-vente.
En cas d'utilisation d'un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique et sur l'autocollant orange appliqué sur l'arrière de la table de cuisson, il est nécessaire de changer les injecteurs. Dans le cas du brûleur Wok, effectuez le réglage du débit d'air (voir tableau des injecteurs). Détachez l'autocollant orange et conservez-le avec la notice d'emploi.
Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée sur la fiche produit.

- Les injecteurs doivent être remplacés par le service après-vente ou par un technicien qualifié.
- Les injecteurs non livrés avec l'appareil doivent être commandés auprès du Service Après-vente.

Remarque: si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (G30/G31), la vis de réglage du ralenti du gaz (by-pass) doit être serrée à fond.
Si les boutons de commande des brûleurs commencent à tourner difficilement, faites appel au Service Après-vente.

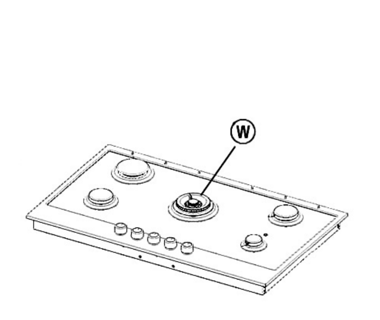
Remplacement des injecteurs

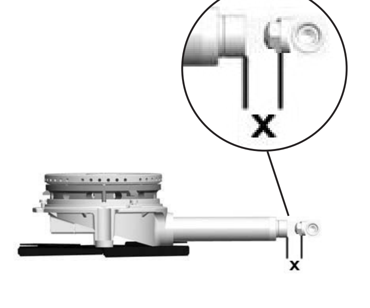
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique de la plaque et fermer le robinet d'arrivée de gaz
Remarque: pour connaître le jeu d'injecteurs nécessaire, se reporter à la fiche produit.

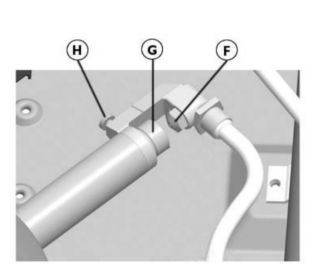
Brûleurs traditionnels (T)
1. Retirez la grille (**A**);
2. Retirez les brûleurs (**B**);
3. Dévissez l'injecteur (C) avec une clé à douille de 7;
4. Remplacez l'injecteur par celui compatible avec le nouveau type de gaz.

Remarque: avant d'installer la table de cuisson, n'oubliez pas de coller l'étiquette de réglage du gaz fournie avec les injecteurs de rechange pour recouvrir les informations déjà présentes sur l'étiquette orange collée sur le fond de la plaque.

Brûleur WOK (W)
Pour remplacer l'injecteur du brûleur à double couronne WOK, il faut:
1. Retirez les vis de blocage qui fixent le brûleur à la taque en vitrocéramique.
2. Retirez l'injecteur (**F**) à l'aide d'une clé de 10 mm.
3. Pour régler la distance (**X**) donnée dans le tableau des injecteurs entre le manchon d'arrivée de gaz (**G**) et l'injecteur, desserez la vis de fixation (**H**). Une fois l'écart nécessaire obtenu, resserez la vis de fixation (**H**). Et reprendre les étapes à l'envers.







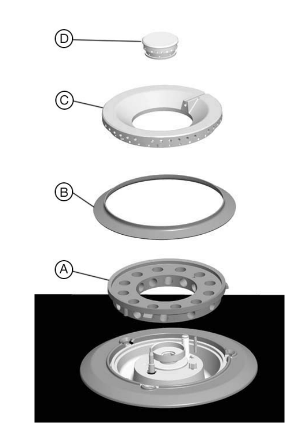
Montage du brûleur WOK

Pour le montage du brûleur WOK double couronne:
Placer dans l'ordre:

1. bague du brûleur (**A**);
2. bague de couverture esthétique (**B**);
3. chapeau de brûleur externe (**C**);
4. chapeau de brûleur interne (**D**).

Remarque: assurez-vous que :

1. l'embout ou le doigt de positionnement de l'anneau du brûleur (**A**) est introduit dans le trou correspondant réalisé sur le corps du brûleur;
2. que l'embout de positionnement du chapeau de brûleur externe (**C**) est introduit dans le trou de positionnement réalisé sur la bague du brûleur (**A**).



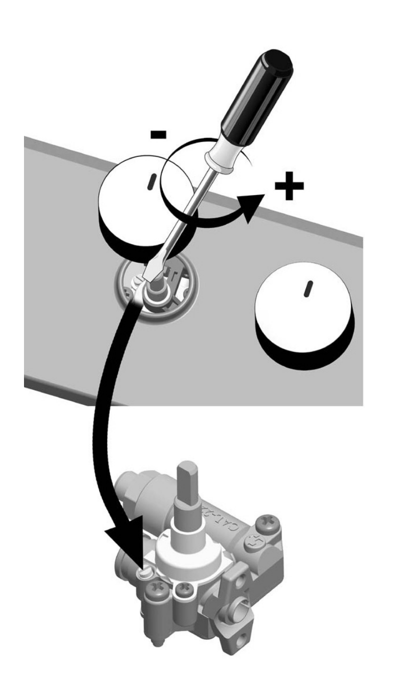


Réglage du ralenti des robinets

Pour réaliser ce réglage, se positionner sur le ralenti (petite flamme) .
L'air primaire des brûleurs ne doit pas être réglé.
Pour vous assurer que le ralenti est correctement réglé, retirez le bouton et agissez sur la vis présente sur le robinet comme suit:

1. retirer le bouton du robinet et agir sur la vis comme indiqué sur la figure
2. serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (–);
3. desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+);
4. avec les brûleurs allumés, tournez les boutons de la position maximum à la position de ralenti pour vérifier la stabilité de la flamme.

Une fois le réglage terminé, apposer de la cire à cacheter ou un matériau équivalent sur la tête de vis.



Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage et/ou à l'entretien de la table de cuisson, débranchez la table de cuisson et attendez qu'elle refroidisse.
Pour conserver votre table de cuisson en parfait état, la nettoyer après chaque utilisation en éliminant tous les résidus d'aliments.

Nettoyage de la table de cuisson :
- Laver la surface de la table de cuisson à l'eau tiède et/ou au détergent neutre, rincer et sécher attentivement avec un linge souple ou une peau de chamois.
- La surface en acier inoxydable peut présenter des taches ou de la corrosion en cas de contact prolongé avec une eau très dure ou des détergents très agressifs. les détergents contenant du chlore et/ou ses composés, de l'ammoniaque d'une acidité élevée endommagent de façon irrémédiable la table de cuisson. Il est conseillé, avant toute utilisation, de consulter attentivement l'étiquette du produit afin d'en vérifier l'idonéité.
- Eviter le contact prolongé avec des substances acides ou alcalines telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron.
- Il est conseillé d'essuyer immédiatement toute matière ayant débordé (eau, sauce, café, etc.).
- N'utilisez pas de substances abrasives ou de paille de fer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau tiède et/ou en utilisant un peu de détergent neutre.

Si vous possédez une table IXELIUM, vous devez la nettoyer de la façon suivante :
- Utilisez un chiffon doux (mieux s'il est en microfibre) imbibé d'eau ou un produit nettoyant pour vitres d'usage quotidien.
- N'utilisez pas de papier essuie-tout qui pourrait laisser des traces et des rayures.

Nettoyage et entretien des éléments de la table de cuisson

Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.

1. Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous que les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées. Le chapeau de brûleur interne (D) du brûleur WOK est réalisé en laiton véritable et est sujet à un brunissement naturel lorsqu'il est chauffé. Il est conseillé de le nettoyer après chaque utilisation avec des détergents spéciaux pour le laiton.
2. Pour le nettoyage du chapeau de brûleur externe (C), utilisez de l'eau chaude et un détergent neutre. N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons métalliques pour ne pas endommager le revêtement de surface spécial.
3. Rincez et séchez soigneusement les différents éléments.
4. Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que la zone d'appui des ustensiles est centrée par rapport au brûleur.

Remarque: sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de thermocouples de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour en garantir le bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces composants et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon, si nécessaire. Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

Afin de ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Diagnostic des pannes

Il peut arriver que la table de cuisson ne fonctionne pas ou fonctionne de façon incorrecte. Avant de vous adressez au Service Après-vente, consultez ce guide rapide.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est irrégulière? Vérifiez que:

1. l'alimentation du gaz ou l'alimentation électrique n'est pas coupée et, en particulier, que le robinet d'arrivée du gaz est complètement ouvert;
2. la bouteille de gaz (gaz liquide) n'est pas vide;
3. les ouvertures des brûleurs ne sont pas obstruées;
4. l'extrémité de la bougie n'est pas sale;
5. tous les éléments des brûleurs sont positionnés correctement.

Le brûleur ne reste pas allumé? Vérifiez que:

1. lors de l'allumage du brûleur, le bouton est maintenu enfoncé pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de protection de s'enclencher;
2. les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées à proximité du thermocouple;
3. l'extrémité du thermocouple n'est pas sale;

Les ustensiles de cuisson ne sont pas stables? Vérifiez que:

1. le fond des ustensiles de cuisson est parfaitement plat;
2. l'ustensile de cuisson est correctement centré sur le brûleur;
3. les grilles n'ont pas été inversées ou mises en place de façon incorrecte.

Si le problème persiste après ces vérifications et après avoir éteint puis rallumé la table de cuisson, contactez votre Service Après-vente.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente
Vérifier les points suivants (voir "Diagnostic des pannes").

1. Eteignez et rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.
Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre Service Après-vente.
Veuillez spécifier:

- une brève description de la panne;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit. Le code service est également indiqué dans le livret de garantie;
- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.



Remarque: le non-respect des instructions ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité de la table de cuisson.

Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
06/11

5019 719 01248